



Cumi-cumi kering

an, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label, persyaratan mutu dan analisis yang mencakup : mutu p contoh dan analisis.

3. Diskripsi

Cumi-cumi kering adalah suatu produk olahan cumi-cumi dengan mengalami perlakuan sebagai berikut : penyiangan, pengaliran garaman atau tidak, pengeringan, pengepakan dan penyimpanan.

4. Klasifikasi

Jenis olahan cumi-cumi kering adalah utuh dan disiangi m 1 (satu) tingkatan mutu.

5. Persyaratan

5.1. Bahan baku cumi-cumi kering harus memenuhi persyaratan kesehatan, sesuai dengan SPI-KAN-01-1982.

5.2. Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus komposisi dan sifat khas cumi-cumi kering, jenis dan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan R.I.

5.3. Teknik sanitasi dan hygiene
Produk cumi-cumi kering harus ditangani, diolah, dikan pada tempat, cara dan alat-alat yang hygiene c KAN-SPP-1981.

*) — bila diperlukan

5.5. Pengemasan

- a. Bahan pengemas yang diperlukan harus memiliki melindungi produk dari kontaminasi luar.
- b. Berat per satuan produk harus sesuai dengan label

6. Pengambilan Contoh dan Analisis

6.1. Pengambilan contoh, sesuai dengan petunjuk yang 1976.

6.2. Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik

a. Organoleptik

b. Mikrobiologi

- TPC
- *Escherichia coli*
- *Salmonella*
- *Staphylococcus aureus*
- *Vibrio cholera*
- Jamur

c. Kimia

- Air
 - Abu total
 - Garam
 - Abu tak larut dalam asam
-



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id